

Chili con Carne

Mexico, Texas (für 4 Personen)

Zutaten:

- 800g Rindfleisch (Voressen, Gulasch oder auch mageres Siedfleisch)
- 2 Dosen rote Kidney (Indianer) Bohnen (total ca. 500g netto)
- 1 Dose Mais (ca. 300g netto)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Peperoncini
- 1 grosse Dose gehackte Tomaten (800g)
- 1 Prise Kreuzkümmel
- Chiliflocken
- Olivenöl
- 1 grosser Schuss Rotwein
- 1 Esslöffel Tomatenmark aus der Tube
- 30g dunkle Schokolade (z.B. mit 90% Kakao)
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- eine grosse Hand voll frischer Oregano
- 1 Schuss Kochrahm

Vorbereitung:

- Die Gulaschwürfel selber oder vom Metzger mindestens vierteln lassen. Sie sollen viel kleiner sein als Gulaschwürfel!
- Peperoncini, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden. Einen Teil der Peperoncini Kerne entfernen je nach Schärfewunsch.
- Bohnen und Mais sehr gut waschen und abtropfen.

Zubereitung:

- Das Fleisch in einem hohen Bräter oder Gusspfanne mit Olivenöl gut und heiss anbraten.
- Zwiebeln, Knoblauch, Paprikapulver und Kreuzkümmel begeben und andünsten.
- Peperoncini begeben und mitdünsten und dann etwas Tomatenmark unterrühren. Nichts anbrennen lassen!
- 1 grosser Schuss Rotwein begeben und dann die gehackten Tomaten. Salzen, pfeffern und Chili begeben je nach Schärfewunsch. Ebenso die Schokolade unterrühren, die dann eine dunkle Farbe abgibt.
- Mindestens 1½ Stunde zugedeckt simmern (nicht kochen, sondern ganz knapp unter dem Siedepunkt halten!). Ggf. wenig Wasser begeben.
- Die Bohnen und den Mais begeben und weitere 10 Minuten leicht köcheln. Ggf. etwas Wasser begeben. Am Ende soll das Chili aber eine dickflüssige, breiige Konsistenz haben.
- 5 Minuten vor dem Ende Oregano und 1 Schuss Kochrahm untermischen.
- Ggf. noch mit Salz abschmecken.

Tipp:

- Mit Baguette Brot servieren oder mit Fertig-Tortillafladen aus dem Mikrowellenofen.
- Das Chili con carne lässt sich sehr gut vorgängig kochen. Es schmeckt aufgewärmt noch besser.
- Die Amerikaner nehmen statt Tomaten Fleischbrühe. Man kann auch halbe-halbe machen.
- Viele Chili con Carnes werden mit Hackfleisch gemacht. Meine Variante ist aber edler.

